

春の華会席 四季の舞

御 献 立

一、旬肴 春の旬菜盛り合わせ

白海老昆布炙

二色串(海老、椎茸)

蚕豆黄身寿司

鱧鯉蕨焼き 菜の花鞍掛け

螢烏賊

一、吸い物 若竹吸い小鍋仕立て

蛤真丈 竹の子

若布 木の芽

一、造 里 鮮魚三種盛り

鰯 鮪 甘海老

あしらい

一、焚物 道明寺饅頭玉

桜麩 青身 桜花餡

一、焼物 眼鯛塩焼き

バジルソース

一、強肴 加賀の春、吹き寄せ盛り

鶏肉 海老 帆立

春キヤベツ 筍 椎茸

アスパラ パプリカ

自家製味噌 ポン酢

一、揚物 旬の香り

穴子 山菜

ほうじ茶塩

一、食事 山菜と浅利の炊き込み御飯

石川県産ゆめみづほ 白米

一、止 椀 袱紗味噌

もずく あさつき 粉山椒

一、香の物 漬物四種盛り

キヤベツ 大根

小茄子 安芸菜漬け

一、水菓子 桃のムース

フルーツ添え

平成三十年三月八日

湯快リゾート よしのや依緑園